

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/piec-konwekcyjny-piekarniczy-z-nawilzaniem-4-blachy-600x400mm-400v-6400w-hendi-225523-p-11881.html>



Piec konwekcyjny piekarniczy z nawilżaniem 4 blachy 600x400mm 400V 6400W - Hendi 225523

Cena brutto	8 125,92 zł
Cena netto	6 606,44 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	225523
Kod producenta	225523
Kod EAN	8711369225523
Sku	1003254

Opis produktu

Numer producenta: **225523** Profesjonalny piec piekarniczo-cukierniczy marki Hendi, trójfazowy marki Hendi to uniwersalne urządzenie, które znajdzie zastosowanie w profesjonalnych lokalach i zakładach gastronomicznych. Umożliwia szybkie i ekonomiczne przygotowywanie dużych ilości żywności, co zostanie szczególnie docenione w piekarniach, czy większych restauracjach.

Cechy produktu:– rekomendowany jest dla piekarnictwa oraz gastronomii– idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo– niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie– zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków– obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej– drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie– system chłodzenia elementów sterujących– współczynnik szczelności IPX 3– 2 wentylatory z rewersem– termostat elektromechaniczny od +50C do +300C– nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przełącznika

Piec dostarczany jest bez blach! Parametry:– wymiary zewnętrzne: 790x750x(H)635mm– pojemność: 4x [600x400x(H)20mm]– moc: 6400W– napięcie: 400V– odległość między prowadnicami: 83 mm– waga: 58 kg

W zestawie:– piec– instrukcja PL